Thinking of you
Electrolux

EHF6240XOK

# INDHOLDSFORTEGNELSE



# VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.
Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:

Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
**www.electrolux.com**

Registrere dit produkt for bedre service:
**www.registerelectrolux.com**

Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
**www.electrolux.com/shop**

# KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.
Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.
Du finder oplysningerne på apparatets typeskilt.

Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og gode råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

# 1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

## 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

# 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

## 2.1 Installation

**ADVARSEL!**
Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

## 2.2 Tilslutning, el

**ADVARSEL!**
Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.

- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt et autoriseret servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug

**ADVARSEL!**
Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

**ADVARSEL!**
Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

**ADVARSEL!**
Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

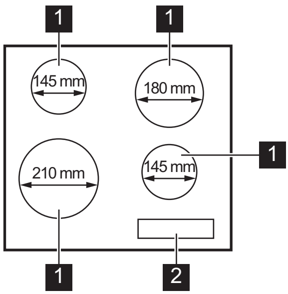
### 2.5 Bortskaffelse

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

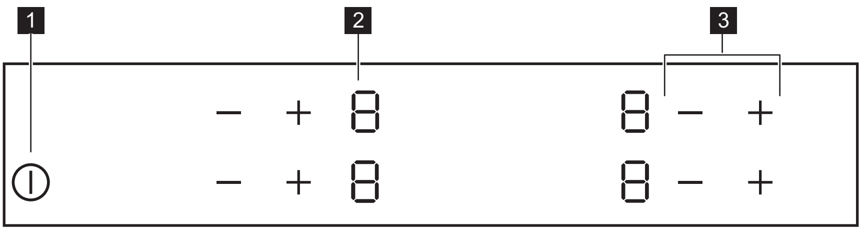
# 3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET

## 3.1 Kogepladens layout




1 Kogezone
2 Betjeningspanel

## 3.2 Oversigt over betjeningspanelet




Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

| | Sensor-felt | Funktion | Kommentar |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | TÆND/SLUK | Tænder/slukker for kogesektionen. |
| 2 | - | Display for varmetrin | Viser varmetrinnet. |
| 3 | + / — | - | Indstilling af et varmetrin. |

## 3.3 Display for varmetrin

| Display (visning) | Beskrivelse |
|---|---|
| 0 | Kogezonen er slukket. |
| 1 - 9 | Kogezonen er tændt. |
| E + tal | Der er en funktionsfejl. |
| H | En kogezone er stadig varm (restvarme). |
| L | Børnesikring-funktionen er i brug. |
| - | Automatisk slukning-funktionen er i brug. |

## 3.4 Restvarmeindikator

**ADVARSEL!**
H Forbrændingsrisiko ved restvarme.

# 4. DAGLIG BRUG

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 4.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på ⓘ i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

## 4.2 Automatisk slukning

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- Alle kogezoner er slukkede.
- Der ikke vælges varmetrin, når der tændes for kogesektionen.
- Hvis du spilder noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes -, og kogesektionen slukkes. Se nedenfor.

**Forholdet mellem varmetrin og tider af funktionen:**

- **1** – **2** – 6 timer
- **3** – **4** – 5 timer
- **5** – 4 timer
- **6** – **9** – 1,5 timer

## 4.3 Varmetrin

Tryk på + for at øge varmetrinnet. Tryk på − for at mindske varmetrinnet. Tryk på + og − samtidigt for at slukke for kogezonen.

## 4.4 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med ⓘ. Indstil ikke varmetrin. Tryk på − for de to forreste kogezoner i 4 sekunder. L tændes. Sluk for kogesektionen med ⓘ.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med ⓘ. Indstil ikke varmetrin. Tryk på − for de to forreste kogezoner i 4 sekunder. 0 tændes. Sluk for kogesektionen med ⓘ.

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med ⏻. [L] tændes. Tryk på — for de to forreste kogezoner i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ⏻, aktiveres funktionen igen.

# 5. RÅD OG TIP

⚠ **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 5.1 Kogegrej

ℹ Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

ℹ Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

## 5.2 Spar på energien

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.
- Grydens bund og kogezonen bør være lige store.

## 5.3 Eksempler på anvendelser

ℹ Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin | Bruges til: | Tid (min.) | Gode råd |
|---|---|---|---|
| 1 | At holde færdigtilberedt mad varm | efter behov | Læg et låg på kogegrejet. |
| 1 - 2 | Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, husblas. | 5 - 25 | Rør ind imellem. |
| 1 - 2 | Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg. | 10 - 40 | Læg låg på under tilberedningen. |
| 2 - 3 | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter. | 25 - 50 | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen. |
| 3 - 4 | Dampning af grøntsager, fisk, kød. | 20 - 45 | Tilføj nogle spsk. væske. |
| 4 - 5 | Dampning af kartofler. | 20 - 60 | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler. |
| 4 - 5 | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper. | 60 - 150 | Op til 3 l væske plus ingredienser. |

| Varmetrin | Bruges til: | Tid (min.) | Gode råd |
|---|---|---|---|
| 6 - 7 | Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs. |
| 7 - 8 | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks. | 5 - 15 | Vendes undervejs. |
| 9 | Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites. | | |

# 6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug en speciel skraber til glasset.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.

## 6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberen skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

# 7. FEJLFINDING

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 7.1 Hvad gør man, hvis ...

| Problem | Mulige årsager | Afhjælpning |
|---|---|---|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet. | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet. |

| Problem | Mulige årsager | Afhjælpning |
|---|---|---|
| | Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen. | Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en autoriseret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk. |
| | | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder. |
| | Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt. | Berør kun ét sensorfelt ad gangen. |
| | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. | Tør betjeningspanelet af. |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har tildækket et eller flere sensorfelter. | Flyt genstanden fra sensorfelterne. |
| Sektionen slukkes. | Du har lagt noget på tasterne ⏻. | Flyt genstanden fra tasterne. |
| Restvarmeindikator tændes ikke. | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm. |
| Sensorfelterne bliver varme. | Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet. | Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner. |
| - tændes. | Automatisk slukning er i brug. | Sluk og tænd for kogesektionen. |
| L tændes. | Børnesikring -funktionen er i brug. | Se kapitlet "Daglig brug". |
| E og et tal lyser. | Der er en fejl i kogesektionen. | Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis E tændes igen. |

## 7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

# 8. INSTALLATION

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 8.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sider i bunden af kogesektionen.

Serienummer ...........................

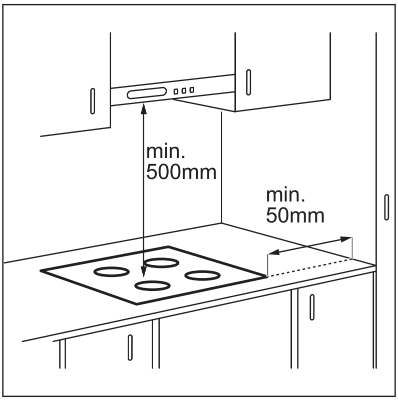
## 8.2 Indbygningskogesektioner

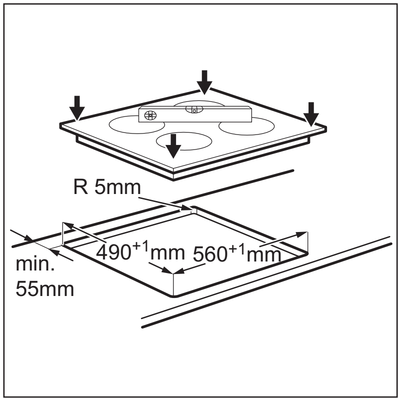
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

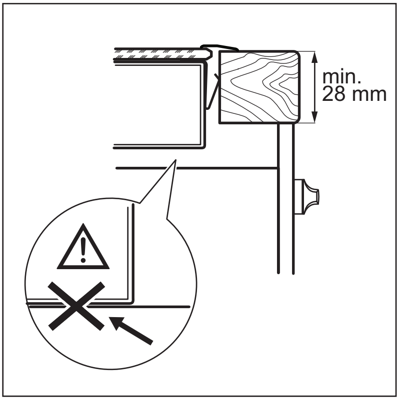
## 8.3 Tilslutningskabel

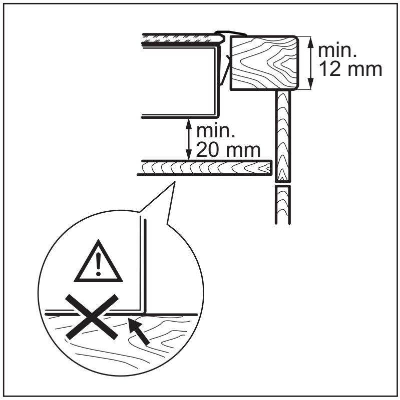
- Kogesektionen leveres med netkabel.
- Udskift altid et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90 °C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.

## 8.4 Montering

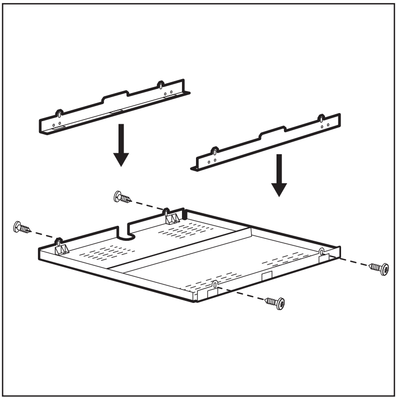





## 8.5 Beskyttelsesboks



Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.

Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

# 9. TEKNISK INFORMATION

## 9.1 Mærkeplade

| | |
|---|---|
| Model EHF6240XOK | PNC 949 596 032 03 |
| Type 58 HAD 54 AO | 220 - 240 V 50 - 60 Hz |
| | Fremstillet i Tyskland |
| Serienr. ................. | 6.5 kW |
| ELECTROLUX | CE |

## 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone | Nominel effekt (maks. varmetrin) [W] | Kogezonens diameter [mm] |
|---|---|---|
| Forreste venstre | 2300 | 210 |
| Bageste venstre | 1200 | 145 |
| Forreste højre | 1200 | 145 |
| Bageste højre | 1800 | 180 |

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

# 10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♲. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er mærket med symbolet 🗑, sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

# CONTENTS



# WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
**www.electrolux.com**

Register your product for better service:
**www.registerelectrolux.com**

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
**www.electrolux.com/shop**

# CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## **1.1** Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

## **1.2** General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface/ glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

# 2. SAFETY INSTRUCTIONS

## 2.1 Installation

**WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

## 2.2 Electrical Connection

**WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact an Authorised

Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use

**WARNING!**
Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**WARNING!**
Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

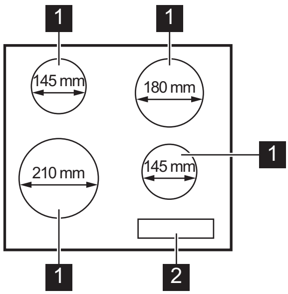
## 2.5 Disposal

**WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

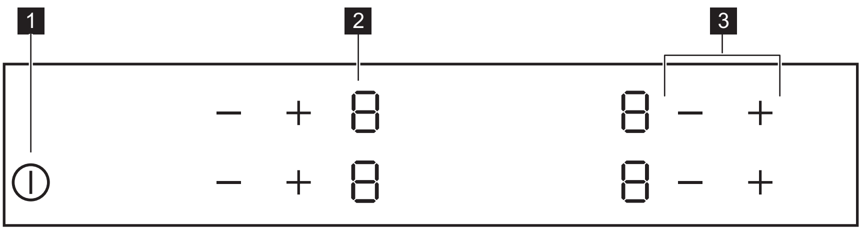
# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 Cooking surface layout




1 Cooking zone
2 Control panel

## 3.2 Control panel layout




Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| | Sensor field | Function | Comment |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | ON / OFF | To activate and deactivate the hob. |
| 2 | - | Heat setting display | To show the heat setting. |
| 3 | + / — | - | To set a heat setting. |

## 3.3 Heat setting displays

| Display | Description |
|---|---|
| 0 | The cooking zone is deactivated. |
| 1 - 9 | The cooking zone operates. |
| E + digit | There is a malfunction. |
| H | A cooking zone is still hot (residual heat). |
| L | The Child Safety Device function operates. |
| - | Automatic Switch Off function operates. |

## 3.4 Residual heat indicator

**WARNING!**
H There is a risk of burns from residual heat.

# 4. DAILY USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 4.1 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

## 4.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- All cooking zones are deactivated.
- You do not set the heat setting after you activate the hob.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the hob deactivates. See below.

**The relation between heat setting and times of the function:**

- **1** - **2**— 6 hours
- **3** - **4** — 5 hours
- **5** — 4 hours
- **6** - **9** — 1.5 hours

## 4.3 The heat setting

Touch + to increase the heat setting.

Touch − to decrease the heat setting.

Touch + and − at the same time to deactivate the cooking zone.

## 4.4 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with ⏻. Do not set the heat setting. Touch − of the two front cooking zones for 4 seconds. L comes on. Deactivate the hob with ⏻.

**To deactivate the function:** activate the hob with ⏻. Do not set the heat setting. Touch − of the two front cooking zones for 4 seconds. 0 comes on. Deactivate the hob with ⏻.

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with ⏻. L comes on. Touch — of the two front cooking zones for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

# 5. HINTS AND TIPS

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 5.1 Cookware

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

## 5.2 Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.
- The bottom of the pans and cooking zones must have the same dimension.

## 5.3 Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|---|---|---|---|
| 1 | Keep cooked food warm. | as nec-essary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2 | Hollandaise sauce, melt: but-ter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 1 - 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |
| 2 - 3 | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through. |
| 3 - 4 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add some tablespoons of liq-uid. |
| 4 - 5 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes. |
| 4 - 5 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | Up to 3 l liquid plus ingredi-ents. |

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|---|---|---|---|
| 6 - 7 | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through. |
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn halfway through. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |

# 6. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special scraper for the glass.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.

## 6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and some detergent. After cleaning, rub the hob dry with a soft cloth.

# 7. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 7.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| | The fuse is released. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician. |
| | | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields. | Remove the object from the sensor fields. |
| The hob deactivates. | You put something on the sensor field ⓘ. | Remove the object from the sensor field. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| The sensor fields become hot. | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones if possible. |
| [-] comes on. | Automatic Switch Off operates. | Deactivate the hob and activate it again. |
| [L] comes on. | The Child Safety Device function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
| [E] and a number come on. | There is an error in the hob. | Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If [E] comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |

### 7.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## 8. INSTALLATION

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

### 8.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .........................

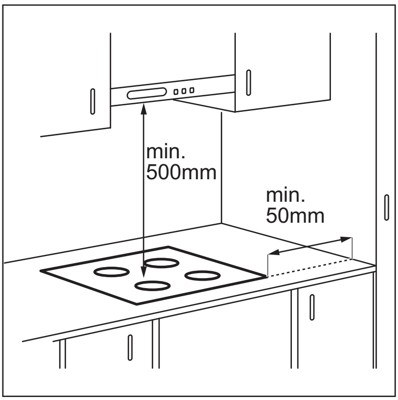
### 8.2 Built-in hobs

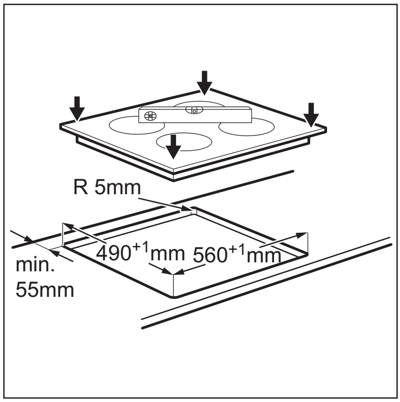
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

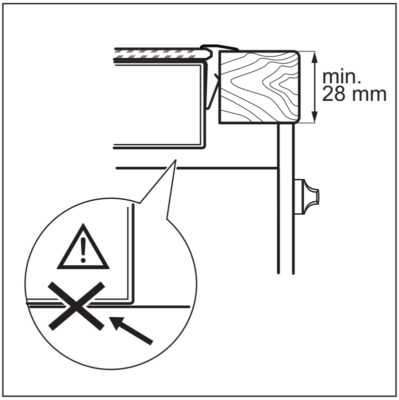
### 8.3 Connection cable

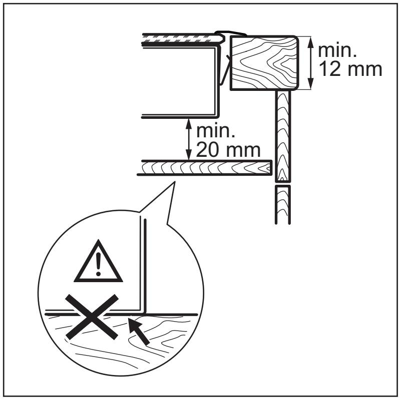
- The hob is supplied with a connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

### 8.4 Assembly

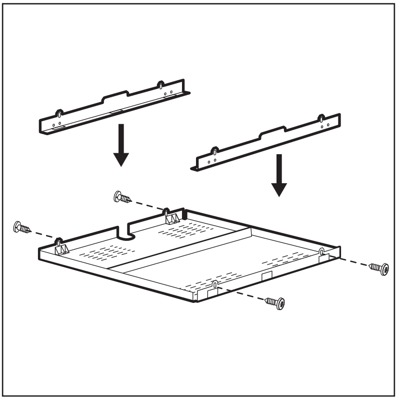





## 8.5 Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

# 9. TECHNICAL INFORMATION

## 9.1 Rating plate

Modell EHF6240XOK
Typ 58 HAD 54 AO

Ser.Nr. .................
ELECTROLUX

PNC 949 596 032 03
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
6.5 kW
CE VDE

## 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting) [W] | Cooking zone diameter [mm] |
|---|---|---|
| Left front | 2300 | 210 |
| Left rear | 1200 | 145 |
| Right front | 1200 | 145 |
| Right rear | 1800 | 180 |

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter of the cooking zone.

# 10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.